



## Potensi Lembah Bujang sebagai destinasi pelancongan kuliner berasaskan sumber alamiah: Satu kajian awal

Norsuhana Abdul Hamid, Fatimah Hassan

Pusat Pengajian Pendidikan Jarak Jauh, Universiti Sains Malaysia

Norsuhana Abdul Hamid (email: [norsuhana@usm.my](mailto:norsuhana@usm.my))

### Abstrak

Potensi Lembah Bujang sebagai destinasi pelancongan kuliner merupakan kajian yang digarap berdasarkan bukti kewujudan sumber alamiah seperti flora dan fauna yang dimiliki Sungai Merbok. Beberapa tarikan berasaskan makanan dan aktiviti pengeluaran sumber makanan dalam Lembah Bujang didapati berpotensi untuk diangkat sebagai aset tempatan yang boleh membantu meningkatkan sosioekonomi masyarakat tempatan melalui aktiviti pelancongan. Objektif utama kajian adalah untuk mengenalpasti pelbagai sumber alamiah di sekitar Sungai Merbok dan kewujudan pelbagai jenis makanan dan masakan tempatan berasaskan sumber berkenaan. Metod kajian yang menggunakan analisis bahan sekunder dan kaedah pemerhatian mendapati beberapa sumber flora seperti bakau, nipah dan buluh tumbuh dengan subur dalam habitat asal kawasan. Sementara sumber fauna akuatik dan hidupan bercengkerang wujud secara liar atau ditenak dalam sangkar. Aktiviti semasa proses pengeluaran sehingga ke proses penyediaan makanan juga amat menarik untuk diterokai dan berpotensi menambah aktiviti pelancongan kuliner. Namun, beberapa kekangan seperti masalah pasaran, kekurangan tanda arah, pengeluaran terhad dan ketidaksempurnaan prasarana pelancongan perlu segera ditangani oleh pelbagai pihak. Perkara ini penting agar kelebihan Lembah Bujang dan persekitaran Sungai Merbok kekal terpelihara serta hasilnya membawa keuntungan dan kesejahteraan kepada komuniti setempat. Ternyata kelebihan Lembah Bujang sebagai tapak warisan ketamadunan Kedah Tua dan Rizab Biosfera UNESCO akan lebih menyerlah dengan kehadiran unsur-unsur pelancongan kuliner yang berpotensi untuk dilaksanakan kelak serta menjadi destinasi pelancongan yang wajib dilawati pada suatu hari nanti.

**Kata kunci:** fauna, flora, Lembah Bujang, pelancongan kuliner, sumber alamiah, Sungai Merbok

## Potential of Bujang Valley as a culinary tourism destination based on natural resources: An initial study

### Abstract

The potential of Bujang Valley as a culinary tourism destination is a study based on the evidence of the existence of natural resources such as flora and fauna found in Sungai

Merbok. Some food-based attractions and food production activity in the Bujang Valley were found to have the potential to be set up as local assets that could help improves the socio-economic status of the local community through tourism activities. The main objective of the study is to identify the various natural resources around the Sungai Merbok and the various types of food which uses those local resources. The study methods used include secondary data analysis and observation. It was found that several types of flora such as mangroves, nipahs and bamboos grew fertile in the original habitat of the surrounding area. While the source of aquatic fauna and shellfish are either wild or cultivated in cages. The activities from the production process up to the food preparation process are very interesting to explore and have the potential as addition to the culinary tourism activity. However, some constraints such as market problems, understaffing, limited production and lack of tourism infrastructure need to be addressed by various parties. This is important in order for the assets of the Bujang Valley and the Sungai Merbok environment to be preserved and in turn bringing benefits to the local community and ensuring their well-being. With the inherent potential as a tourism culinary destination, Bujang Valley which is already endowed with its famous heritage site of the Old Kedah civilization and UNESCO Biosphere Reserves, will further boosts its image as a prominence tourist destination as well as being a must visit destination in future.

**Keywords:** flora, fauna, Bujang Valley, culinary tourism, natural resources, Sungai Merbok

## Pengenalan

Aktiviti pelancongan dan makanan tidak dapat dipisahkan dan saling memerlukan kerana elemen makanan dan minuman merupakan keperluan asas manusia setiap masa dan di mana sahaja. Justeru itu, walau apa pun tujuan pelancong datang ke sesuatu destinasi, elemen makanan dan minuman pasti akan diberi tumpuan (Richards, 2002). Kajian oleh Boyne et al. (2002) dan Tikkanen (2007) mendapati bahawa hampir 30-40% daripada jumlah perbelanjaan yang diperuntukkan oleh pelancong adalah untuk makanan dan jumlah ini juga semakin meningkat. Makanan juga telah didapati menjadi punca tarikan lawatan ulangan atau kesetiaan pelancong terhadap sesuatu destinasi kerana keupayaannya untuk memberi nilai kepuasan yang tinggi (Harifah et al., 2015). Menurut Quan dan Wang (2004), perkhidmatan makanan di sesuatu destinasi pelancongan bukan sahaja dapat meningkatkan pendapatan penduduk tempatan, malah juga dapat meningkatkan nilai tambah destinasi berkenaan daripada aspek memperkenalkan budaya dan warisan setempat. Sehubungan dengan ini, telah wujud beberapa konsep seperti pelancongan gastronomi, pelancongan kulinari, pelancongan makanan dan *gourmet* bagi menunjukkan bahawa makanan wajar diiktiraf sebagai salah satu ciri destinasi utama dalam industri pelancongan.

Terdapat pelancong ingin mencuba makanan tempatan di tempat yang dilawati. Perkara ini memberikan pengalaman baharu kepada mereka, memandangkan makanan tempatan mempunyai keunikan yang tersendiri serta dikaitkan dengan elemen budaya dan cara hidup sesebuah masyarakat. Menurut Long (2004), makanan telah dikenal pasti sebagai antara punca tarikan sesuatu destinasi. Sehubungan itu, pembangunan pelancongan berasaskan makanan adalah kritikal terutama untuk makanan tempatan, tradisional atau serantau.

Makanan dan masakan adalah antara elemen yang menjadi imej jenama sesuatu destinasi (Lai et al., 2017). Sementara Quan dan Wang (2004) pula mengatakan makanan adalah pemangkin atau motivasi kepada sesuatu perjalanan pelancong. Pengalaman merasai makanan atau mempelajari proses penyediaan masakan berupaya mencipta pengalaman baharu lantas meningkatkan tahap kepuasan pelancong terhadap sesuatu destinasi. Hal ini adalah selari dengan saranan Urry (2002) yang menyatakan bahawa pelancong perlu

melibatkan unsur daya sensorial seperti daya pendengaran, daya hidu, dan daya rasa/kelazatan dalam menikmati percutian selain daripada daya penglihatan atau *gaze*. Oleh itu, konsep pelancongan berasaskan makanan ini wajar diketengahkan dan destinasi pelancongan perlu berusaha mengenalpasti aneka makanan tempatan, terutamanya pelbagai makanan tradisional yang lazat dan unik. Makanan ini perlu ditonjolkan dan dipromosi sebagai nilai tambah tarikan destinasi tempat pelancongan masing-masing.

Hubungan antara makanan dan tarikan destinasi kerap dilihat daripada perspektif budaya. Hal ini adalah kerana makanan adalah warisan dan kebudayaan penduduk setempat. Kehidupan masyarakat yang mesra bersama alam telah membenarkan alam diterokai terutama dalam memperolehi sumber untuk menghasilkan makanan, penyajian dan pembungkusannya secara lestari. Perkara ini membolehkan sesuatu destinasi pelancongan menggunakan makanan tempatan untuk mempromosi tempat. Secara tidak langsung perkara ini dapat memperkenalkan identiti dan budaya masyarakat tersebut. Adakalanya, pelancongan berasaskan makanan ini dikategorikan sebagai pelancongan budaya atau pelancongan warisan (Corigliano, 2002; Long, 2004) iaitu dalam kategori warisan tidak ketara. Hal ini adalah kerana apabila pelancong mempelajari kaedah penghasilan makanan, yang dimulai dengan merasa makanan, mempelajari cara memasak dan tatacara makan merupakan suatu pengalaman baharu dan asing bagi mereka. Perkara ini juga secara tidak langsung membolehkan pelancong mengenali dan memahami sesuatu kebudayaan tanpa disedari oleh mereka. Pengalaman mengenali budaya asing akan lebih terkesan apabila penghasilan pelbagai jenis masakan ini diserlahkan dengan kreativiti dan teknik penyediaan penyajian makanan yang unik, tradisional dan mesra alam.

Artikel ini bertujuan mengupas hasil kajian awal bagi pembangunan pelancongan kuliner berasaskan sumber alami di Sungai Merbok. Sungai Merbok adalah antara sungai yang terkenal di Kedah kerana memiliki pelbagai jenis sumber alami, namun belum diterokai dan diketengahkan sepenuhnya untuk pengetahuan umum. Penjelasan tentang kepelbagaian sumber khususnya sumber flora dan fauna yang dimiliki Sungai Merbok ini, berupaya menjadi input bagi memartabatkan kawasan persekitaran yang dikenali sebagai Lembah Bujang untuk muncul sebagai syurga makanan. Seterusnya destinasi ini akan menjadi kawasan pelancongan kuliner yang wajar dikunjungi pada masa akan datang.

## Kajian literatur

Konsep pelancongan berasaskan makanan seperti pelancongan kuliner, pelancongan gastronomi dan pelancongan makanan telah diilhamkan untuk menunjukkan bahawa makanan telah diiktiraf sebagai kaedah promosi yang efektif dan alat memposisikan destinasi yang berkesan. Hal ini adalah kerana aktiviti menjamu selera sering kali menjadi aktiviti kegemaran pelancong semasa percutian. Perkara ini membolehkan kepelbagaian makanan di sesuatu tempat dianggap sebagai aset berharga atau daya tarikan utama di sesuatu destinasi pelancongan.

### *Pelancongan kuliner*

Pelancongan kuliner ialah suatu konsep yang membolehkan pelancong mempunyai hubungan dengan makanan dan pengalaman menjamu selera sambil bercuti. Istilah yang diilhamkan oleh Lucy Long pada tahun 1998 ini diertikan sebagai pengalaman dan penyertaan pelancong dalam aktiviti menghasilkan makanan. Perkara ini dapat memperkenalkan sesuatu budaya masyarakat tempatan yang merangkumi penyediaan dan persembahan bahan makanan berkenaan (Long, 2004). Pelancongan kuliner membolehkan

pelancong memahami semua aspek berkaitan dengan makanan dan minuman yang mencakupi aspek teknikal seperti persediaan bahan mentah, proses penghasilannya, perkhidmatan penyajian sehinggalah kepada sumbangan sosial yang meliputi nilai kebudayaan, sejarah dan asal usul makanan berkenaan. Konsep ini tidak hanya berkait dengan aktiviti makanan dan minuman sahaja, malah merangkumi festival makanan dan lawatan ke ladang atau sumber asal makanan berkenaan. Di negara yang popular dengan pelancongan kulineri seperti Perancis, makanan tempatan melambangkan identiti setempat serta menjadi pilihan pelancong untuk dinikmati semasa tempoh lawatan di negara tersebut (Hashimoto & Telfer, 2013).

### *Pelancongan gastronomi*

Pelancongan gastronomi pula menekankan perhubungan antara budaya dan makanan. Hal ini adalah kerana pepatah “kita adalah apa yang kita makan” dan makanan sebenarnya merangkumi keseluruhan kehidupan. Konsep ini melibatkan pemindahan pengetahuan dan maklumat mengenai penduduk, budaya, tradisi dan identiti tempat yang dikunjungi pelancong (Noor Alyani et al., 2016). Misalnya, setiap budaya dan agama mengajar mengenai bahan-bahan yang boleh atau tidak dibenarkan makan. Adat mempengaruhi tatacara makan. Misalnya, setiap budaya dan agama mengajar mengenai bahan-bahan yang boleh atau tidak untuk makan. Berdasarkan faktor ekonomi pula, mencerminkan tentang keupayaan pemilihan makanan. Faktor fizikal muka bumi, cuaca dan aktiviti pertanian pula berperanan dalam menghasilkan bahan mentah dan ramuan sesuatu masakan. Oleh itu, pelancongan gastronomi dapat mempertingkatkan kefahaman pelancong akan kelebihan dan kepentingan bahan-bahan tempatan. Warisan berbentuk makanan dan penyajian makanan merupakan satu ciri kebudayaan yang unik dan bersifat tradisi tidak seharusnya dibiarkan pupus dengan evolusi dan peredaran serta perkembangan makanan global.

### *Pelancongan makanan*

Pelancongan makanan ditakrifkan sebagai lawatan ke wilayah pengeluar makanan utama atau sampingan, festival makanan, restoran dan lokasi tertentu. Aktiviti berkaitan makanan seperti merasai atau memahami kaedah penghasilan makanan adalah sebagai faktor pendorong utama untuk percutian (Hall & Mitchell, 2001). Hal ini adalah kerana lawatan dilakukan untuk merasai atau menikmati makanan yang dijadikan sebagai jenama sesuatu lokasi pelancongan. Misalnya masak lemak cili padi melambangkan makanan bagi Negeri Sembilan, asam pedas bagi negeri Melaka, laksa bagi negeri Perlis manakala nasi kandar bagi negeri Pulau Pinang.

Pelancongan berasaskan makanan telah muncul dengan pesat dalam beberapa konsep di atas kerana peranan makanan untuk pembangunan sektor pelancongan adalah semakin mendapat perhatian. Makanan bukan hanya menjadi tarikan kepada pelancong tetapi berupaya menyumbang kepada pembangunan sosial, budaya, ekonomi dan alam sekitar sesebuah kawasan. Perincian kajian tentang makanan di destinasi pelancongan boleh merangkumi aspek seperti berikut:

- Nilai sejarah - asal usul, zaman penemuan dan budaya pencipta masakan
- Kaedah penyediaan/ memasak - merebus, membakar, menggoreng dan pelbagai kaedah lain
- Skala jenis masakan - skala capaian, sama ada tempatan, negeri, negara dan serantau
- Nilai sensori atau rasa - rasa, aroma, tekstur, rupa dan warna
- Kandungan makanan - bahan, perisa atau bahan sampingan dan rempah ratus

- Ketersediaan makanan - jenis ketersediaan, pelbagai dan alternatif
- Imej dan jenama
- Harga, nilai dan kualiti

Ternyata bahawa pelancongan berasaskan makanan seperti pelancongan kulinari mampu untuk membantu penjenamaan dan memasarkan destinasi serta membantu mengekalkan dan memulihara tradisi, menghargai keaslian dan kepelbagaian masyarakat setempat. Oleh itu pengusaha dan penyedia makanan yang terlibat dalam industri makanan dan minuman perlu untuk mengamalkan piawai serta etika yang tinggi dalam penyediaan makanan. Mereka perlu mengambil kira nilai khasiat menu hidangan selain cita rasa agar dapat membangunkan sesebuah destinasi percutian yang menarik dan menjadi pilihan ramai, sekaligus membina negara dan masyarakat yang lebih sihat.

Terdapat pelbagai sumber yang menjadi bahan asas untuk pembangunan pelancongan kulinari. Majoriti sumber yang digunakan ialah berasaskan sumber alamiah, iaitu sumber dari alam semula jadi yang merupakan satu anugerah alamiah. Antara sumber alamiah yang dominan ialah sumber flora dan fauna. Flora didefinisikan sebagai keseluruhan tumbuh-tumbuhan yang terdapat pada satu-satu daerah atau pada suatu masa. Fauna pula bermaksud seluruh binatang atau haiwan yang hidup di sesuatu tempat atau habitat. Bilangan, varieti, spesies dan variasi flora dan fauna ini dikenali sebagai biodiversiti atau kepelbagaian biologi. Kepelbagaian flora dan fauna berupaya menjadi sumber makanan dan minuman untuk kelangsungan kehidupan manusia dan manfaat sampingan lain seperti sumber perubatan, sumber bahan api dan sumber pendapatan kepada komuniti sekitar. Gabungan sumber flora dan fauna ini menghasilkan menu masakan yang tersendiri. Perkara ini dapat menyumbang kepada pelancongan kulinari tempatan.

Biodiversiti flora dan fauna yang pelbagai wujud pada habitat yang berbeza. Habitat boleh terdiri daripada hutan, paya, gurun, laut, sungai, gua dan sebagainya. Sungai merupakan salah satu unsur alamiah yang mendatangkan pelbagai kepentingan dalam kehidupan manusia. Selain untuk kehidupan manusia, sungai merupakan habitat akuatik yang penting untuk flora dan fauna di tebing atau dalam sungai. Terdapat, tiga kumpulan utama fauna dalam air atau akuatik iaitu serangga akuatik (labah-labah, belalang, pepatung, nyamuk, kumbang air); haiwan krustasea (ketam, udang, belangkas), hidupan bercengkerang (kerang, tiram, kupang, lokan, siput sudu) dan pelbagai jenis ikan serta habitatnya sama ada di muara sungai, hutan paya dan dalam air tawar. Sementara kumpulan fauna dalam zon penampungan atau pinggir sungai ialah a) unggas (bangau, burung air, burung pekaka, helang, itik), b) serangga (kelip-kelip, rama-rama, lebah, lebah kelulut, tebuan, lipan, kala jengking), c) haiwan mamalia (monyet, lotong, tupai, kelawar, memerang, musang, harimau bintang, kucing hutan, babi hutan, tikus), haiwan reptilia (ular, buaya, cicak paya, biawak air dan tuntung) dan d) haiwan amfibia seperti katak.

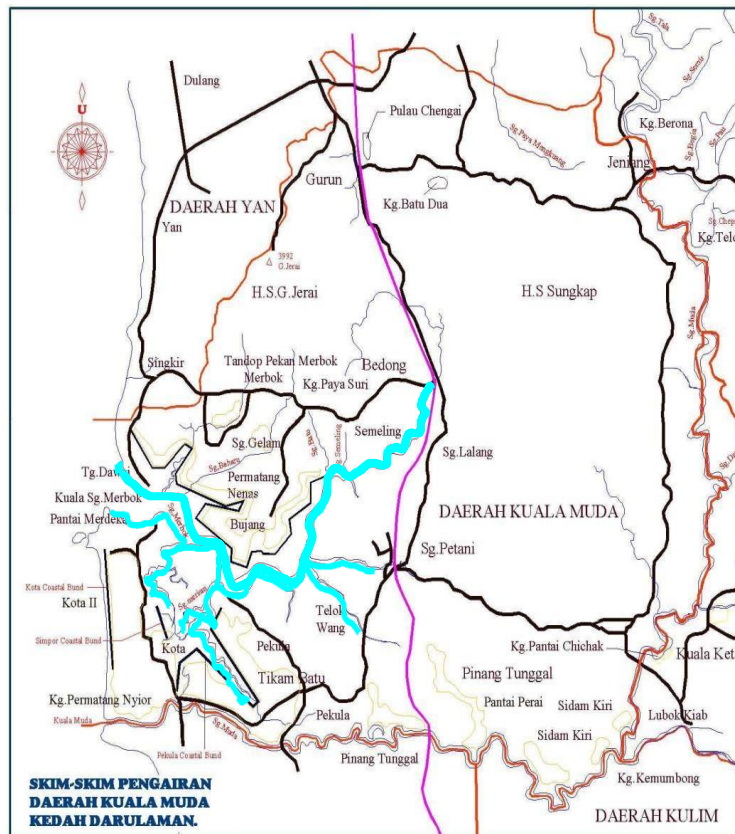
Flora sungai kebanyakannya tumbuh secara semula jadi dalam kawasan zon penampungan sungai. Zon penampungan sungai merupakan satu jalur sempit di kiri dan kanan sungai di sepanjang ekosistem sungai bermula di kawasan hulu sehinggalah ke muara sungai. Fungsi utama zon penampungan sungai ialah mengawal dan memelihara ekosistem sungai seperti mengawal banjir, mengawal hakisan tebing dan mengurangkan kadar endapan di dalam sungai. Dalam kalangan flora zon penampungan dan tebingan sungai, kumpulan utama ialah bakau dengan pelbagai spesies, paku pakis, palma (seperti nipah, rumbia, nibung) dan epifit (tanduk rusa), saprofit (cendawan dan kulat), mengkuang serta liana (tumbuhan memanjat seperti orkid dan pokok duit-duit atau sisik naga). Menurut Giesen et al. (2007), kegunaan utama flora ini adalah sebagai sumber makanan mentah, perubatan, bahan binaan, hiasan dan sebagai bahan bakar. Zon penampungan juga menyediakan habitat kepada pelbagai hidupan fauna kerana penghasilan rantaian makanan yang kaya dengan pelbagai biodiversiti dalam

ekosistem sungai. Kawasan ini juga berupaya menjadi kawasan daya tarikan estetika yang menarik dan nyaman kepada pencipta alam semulajadi dan juga menjadi tempat rekreasi untuk penduduk setempat. Keupayaan memelihara dan memulihara sungai dalam aspek pembangunan lestari membolehkan sungai dijadikan sebagai satu tarikan utama destinasi pelancongan untuk kawasan sekitarnya. Sehubungan dengan itu, habitat sungai yang kaya dengan sumber flora dan fauna seperti Sungai Merbok, diketengahkan untuk pembangunan pelancongan. Sungai Merbok yang kaya dengan pelbagai diversiti flora dan fauna boleh menyumbang kepada pelancongan kulinari dengan membekalkan bahan-bahan semula jadi sebagai bahan mentah dalam penyediaan makanan tempatan.

## **Metod dan kawasan kajian**

Kajian ini merupakan kajian awal, malahan dapatan yang dibincangkan adalah hasil beberapa lawatan. Kaedah kajian adalah menggunakan pendekatan pemerhatian di lapangan, terutamanya pemerhatian terhadap sumber fauna dan flora. Kaedah ini dipilih untuk memberikan gambaran keadaan semasa di tempat kajian. Selain itu, beberapa siri temuramah dan pengumpulan data berasaskan temu bual tidak formal telah digunakan bagi mendapat maklumat tambahan. Maklumat sekunder juga diperolehi hasil daripada tinjauan literatur seperti Rancangan Tempatan Daerah Kuala Muda 2010, Pelan Strategik MPSPK 2018-2022 dan Laporan Tahunan MPSPK 2016. Dapatan dan perbincangan awal ini adalah sekadar deskriptif, namun berupaya memberikan pendedahan awal tentang kelebihan Lembah Bujang sebagai destinasi pelancongan kulinari. Perolehan kajian ini membolehkan Lembah Bujang dapat dimajukan sebagai tarikan pelancongan kulinari dan menambah nilai sumber tarikan utama kawasan iaitu pelancongan arkeologi.

Lembangan Sungai Merbok yang membentuk Lembah Bujang dipilih sebagai kawasan kajian kerana memiliki warisan sejarah yang amat bernilai apabila dikaitkan dengan kewujudan Kerajaan Kedah Tua dan kesan arkeologi yang ditinggalkannya. Penemuan arkeologi sekitar Sungai Merbok dan anak-anak sungainya seperti Sungai Batu dan Sungai Bujang berupaya mengubah asal usul ketamadunan negara dan peradaban bangsa sejak abad ke-2 lagi. Sungai Merbok terletak di antara latitud utara  $5^{\circ} 27'$  hingga  $5^{\circ} 30'$  dan longitud timur  $100^{\circ} 25'$  hingga  $100^{\circ} 43'$  dalam daerah Kuala Muda, Kedah, di utara Semenanjung Malaysia. Sungai ini mempunyai ukuran panjang hampir 35 km dan lebih kurang 1,000 hektar keluasan permukaan air. Kiraan panjang ini bermula dari hulu sungai iaitu tempat yang dikenali sebagai Sungai Bongkah dan Sungai Lalang, yang jaraknya hanya lebih kurang 3 km dari Pekan Bedong sehingga ke muara sungai di Tanjong Dawai dan Selat Melaka (Rajah 1). Zon penampakan di tebing kiri dan kanan sungai dilitupi Hutan Paya Bakau dengan keluasan hampir 4,037 hektar. Manakala kawasan tadahan ialah seluas 550 km<sup>2</sup>. Kedalaman sungai berubah-ubah daripada 3-15 meter kecuali di beberapa titik pertemuan dengan anak sungai yang kedalamannya mencecah 20 meter (Fatimah, 2009).



Sumber: Jabatan Perparitan dan Saliran Negeri Kedah, 2015

**Rajah 1.** Lokasi Sungai Merbok dalam Daerah Kota Kuala Muda

## Hasil kajian dan perbincangan

Sungai Merbok memiliki ekosistem habitat yang kaya dengan pelbagai biodiversiti sumber alami seperti sumber flora dan sumber fauna.

### *Sumber fauna*

Beberapa sumber fauna didapati wujud dalam persekitaran Sungai Merbok. Antara sumber fauna ini ialah pelbagai jenis ikan, udang, ketam dan hidupan bercengkerang seperti tiram, kupang, siput sedut, siput sudu, kerang, dan pelbagai lagi. Jadual 1 menyenaraikan sumber fauna serta potensi kegunaannya iaitu sebagai sumber makanan segar, untuk dijadikan makanan kering, ramuan makanan berkuah, bahan perubatan dan bahan kosmetik. Aktiviti dan proses penangkapan sumber fauna daripada habitat asal iaitu daripada Sungai Merbok sehingga ke proses penyediaan makanan berasaskan fauna ini adalah sesuatu aktiviti yang amat menarik untuk diterokai oleh pelancong, terutamanya apabila ia melibatkan kaedah tradisional. Misalnya penggunaan kaedah menyenyet untuk menangkap udang kertas, kaedah mencandat ketam nipah dan proses pembuatan belacan tumbuk. Kesemua sumber fauna yang disenaraikan dijual secara kecil-kecilan di sepanjang jalan utama berdekatan dengan Jambatan Semeling (Rajah 1). Walaupun skala jualan dan pengeluaran adalah secara kecil-kecilan, kesemua sumber flora dan fauna ini berpotensi untuk menjulang nama Sungai Merbok dan juga Lembah Bujang sebagai syurga makanan dan memenuhi aspek konsep pelancongan kulinari.

Prospek makanan berasaskan fauna, misalnya ikan, udang dan ketam sememangnya sudah diketahui ramai. Selain dijadikan makanan bersama hidangan nasi, ketam (Rajah 2) dan udang terutamanya udang galah kerap dijadikan sebagai bahan utama masakan mee udang, mee ketam dan seumpamanya. Antara gerai makan yang terkenal sekitar Lembah Bujang yang terkenal dengan juadah mee udang ialah Mee Udang Sungai Bayu (Rajah 2). Selain daripada udang galah, udang kertas yang banyak didapati dalam Sungai Merbok juga kerap dijadikan udang kering, belacan dan keropok oleh penduduk setempat. Antara kampung di sekitar Lembah Bujang yang menghasilkan produk makanan ini ialah Kampung Segantang Garam, Kampung Kuala, Kampung Telok Che Lela dan Kampung Sungai Gelam. Sementara lokasi jualan utama untuk produk makanan ini ialah di sekitar pekan Tanjung Dawai yang terletak di muara Sungai Merbok.

Selain daripada udang dan ketam, fauna Sungai Merbok yang kerap dijadikan masakan istimewa ialah spesies hidupan bercengkerang seperti tiram, lokan, siput sudu, kupang dan sebagainya. Misalnya lokan yang mudah diperolehi disini, disebabkan ianya membiak dengan banyaknya di celah-celah rimbunan bakau di kiri dan kanan sepanjang Sungai Merbok. Perkara ini menyebabkan fauna ini merupakan menu yang sering terdapat di kebanyakan gerai dan kedai makanan di sini. Terdapat pelbagai menu masakan berasaskan lokan. Isi lokan berwarna putih setelah dibasuh dengan sempurna lokan direbus dengan air mendidih. Kemudiannya isi lokan boleh menghasilkan beberapa jenis masakan kampung yang sangat enak. Antaranya ialah seperti untuk rendang lokan, serunding lokan, gulai nenas dengan lokan, lokan goreng kunyit dan juga dijadikan sebagai sate (Rajah 3). Kesemua jenis masakan berasaskan lokan ini dijual di kebanyakan gerai makan dalam pekan-pekan kecil sekitar kawasan Lembah Bujang.

**Jadual 1.** Potensi kegunaan fauna dalam persekitaran Sungai Merbok

Kategori	Jenis fauna	Potensi kegunaan
Haiwan Akuatik	Ikan air tawar di hulu dan sekitar hutan bakau – lampan, sisik, keli, bujuk, jelawat, patin, baung	Makanan (segar atau kering)
	Ikan air masin di muara sungai dan berlumpur -jenahak, tilapia, kurau, kerapu, siakap dan lain-lain	Makanan (segar atau kering)
Unggas	Burung, Itik, Ayam Hutan	Makanan
Haiwan krustasea	Ketam Nipah	Bahan perubatan
	Udang kertas	Makanan
	Udang galah dan udang harimau	Makanan (segar atau kering)
Hidupan bercengkerang	Siput sudu, tiram, lokan, kupang	Makanan (segar atau kering)
Serangga	Lebah (Madu)	Makanan
	Lebah Kelulut (Madu)	Ramuan Bahan perubatan Bahan kosmetik
Haiwan mamalia	Ternakan ayam, itik, lembu dan kambing	Makanan
		Bahan perubatan Bahan kosmetik





**Rajah 1.** Gerai jualan sumber fauna di sepanjang jalan Sungai Merbok



**Rajah 2.** Contoh sumber fauna dan hasil makanan



**Rajah 3.** Serunding lokan dan lokan goreng kunyit

Selain lokan, Sungai Merbok juga terkenal dengan keenakan tiram segar. Tiram dikategorikan sebagai makanan eksotik. Di sini, fauna ini dijual lebih murah daripada harga pasaran. Sumber tiram dalam sungai ini diperoleh sama ada secara liar iaitu spesies yang membiak dalam kawasan lumpur dan hutan paya bakau di muara sungai atau melalui kaedah penternakan menggunakan rakit untuk komersial. Terdapat sebuah kawasan penternakan tiram yang terletak di Kampung Sungai Batu Besi, Lembah Bujang hasil Projek Libatsama Flagship Universiti, iaitu Universiti Sains Malaysia semenjak tahun 2013. Projek ini telah berjaya meningkatkan pengeluaran tiram dalam kawasan ini dan secara tidak langsung meningkatkan pendapatan pengusaha tiram yang terdiri daripada penduduk setempat. Tiram

ini boleh dipelbagaikan masakannya seperti masakan loka. Namun untuk para pelancong, tiram kerap dimakan secara mentah. Tiram dimakan secara mentah dengan hanya memerah hirisan buah lemon atau limau nipis ke atasnya untuk membunuh bakteria yang mungkin terlekat pada bahagian dalam tiram semasa proses membukanya. Disebabkan tiram sentiasa mendapat tempat di hati penggemarnya serta mempunyai permintaan yang tinggi, penggunaannya dalam pembangunan pelancongan kuliner amatlah bertepatan dan digalakkan.

Sungai Merbok kaya dengan pelbagai spesies fauna akuatik. Namun terdapat juga spesies bukan akuatik seperti lebah dan lebah kelulut yang boleh ditonjolkan. Lebah kelulut boleh ditemui dalam persekitaran pinggir hutan atau pokok di zon penampungan sungai kerana terdapat limpahan tumbuhan berbunga. Terdapat beberapa ladang penternakan lebah kelulut dalam kawasan Lembah Bujang, antaranya ialah ladang seluas satu ekar di Kampung Bukit Aceh, Merbok (berhampiran Muzium Arkeologi Lembah Bujang) dan ladang berhadapan Universiti Teknologi Mara (UiTM) Merbok yang berkeluasan satu hektar serta terdapat juga ternakan kelulut dijalankan di kawasan Sungai Pasir. Kesemua ladang ini adalah milik pengusaha bumiputera, serta madu yang dihasilkan mengguna pakai jenama Soleha Advance Farming (SAF). Ladang lain-lain terdapat juga di Kampung Bujang dan Kampung Pier. Ladang penternakan kelulut SAF ini mula dikenali ramai dan mendapat perhatian pihak media. Ekoran daripada itu, SAF telah membina sebuah galeri terbuka kepada orang ramai untuk dikunjungi secara percuma. Selain memperkenalkan 18 spesies lebah kelulut yang dimilikinya, galeri ini turut memasarkan hasil ladang yang pelbagai seperti madu, balsam, pelembap bibir, sabun pencuci muka, kopi dan minyak panas. Pembangunan pelancongan kuliner di Lembah Bujang akan lebih menarik sekiranya sumber madu kelulut ini dapat diketengahkan kerana ia merupakan sumber makanan dan perubatan semulajadi yang perlu dimanfaatkan kerana potensinya yang tinggi nilainya.

### *Sumber flora*

Pembangunan pelancongan kuliner di Lembah Bujang dan persekitaran Sungai Merbok, berupaya direalisasikan dengan kewujudan pelbagai jenis sumber flora yang dimilikinya. Jadual 2 menyenaraikan antara jenis dan potensi kegunaan sumber flora dalam persekitaran Sungai Merbok. Antaranya yang dominan ialah sumber daripada spesies bakau, nipah dan buluh. Daripada 32 jenis spesies bakau yang ada, antara bakau yang kerap digunakan ialah seperti berus mata buaya, gedabu, jeruju, api-api jambu, tumu dan beluntas paya. Jenis tumbuhan dan bahagian tumbuhan yang digunakan dipengaruhi oleh budaya, kepercayaan dan amalan masyarakat sekitar (Fatan Hamamah, 2003). Oleh itu untuk spesies bakau ini, bahagian yang digunakan ialah pucuk, akar, buah dan biji kekacang. Kaedah yang kerap digunakan ialah sebagai sayuran, dimakan mentah sebagai ulaman herba dan ada yang digunakan untuk bahan minuman seperti minuman herba dan teh bakau. Selain itu, banyak daripada spesies bakau ini digunakan untuk perubatan, terutamanya perubatan tradisional. Misalnya beluntas digunakan untuk rawatan wanita selepas bersalin dengan cara memakan pucuknya sebagai ulam-ulaman, manakala daun beluntas tua digunakan sebagai pelapik tungku. Sementara jeruju pulak boleh digunakan untuk mengubati beberapa penyakit, misalnya akar jeruju boleh digunakan untuk menghalang gigitan nyamuk, buah jeruju boleh digunakan untuk hilangkan bias gigitan ular, daun dan pucuk boleh digunakan untuk merawat penyakit buah pinggang, pelbagai penyakit kulit, ulcer, asma dan kencing manis (Ray, 2014). Makanan dan minuman berasaskan herba spesies bakau berupaya memantapkan pembangunan pelancongan kuliner di kawasan kajian apabila ianya disepadukan dengan pelancongan kesihatan yang sudah terkenal di Malaysia pada masa kini. Misalnya, minuman asas herba atau gabungan beberapa herba boleh dijadikan tonik herba untuk kesihatan secara

komersial. Begitu juga dengan ramuan herba yang disepadukan dengan beberapa herba lain untuk tujuan tarikan pelancong ke kawasan ini.

Selain spesies bakau, pembangunan pelancongan kuliner di Lembah Bujang dapat dirancang lagi dengan aktiviti merasai air nira asli yang manis dan aromanya yang harum di beberapa kampung sekitar Sungai Merbok seperti Kampung Sungai Gelam. Nira nipah merupakan minuman asli yang masih mendapat sambutan bukan sahaja daripada masyarakat Melayu tetapi juga daripada kaum lain. Oleh itu, aktiviti ini perlu dijadikan antara pakej dalam pelancongan kuliner yang bakal dibangunkan. Di samping merasai kelazatan air nira, pelancong boleh melihat sendiri proses penghasilan nira yang bermula daripada proses melurut pelepah atau sap nipah, mengetuk, memangkas, menadah dan mengetuk. Kebanyakan nira nipah diambil daripada pokok nipah (Rajah 4) yang tumbuh di tepi sungai di sekeliling rumah pengusaha atau daripada pokok nipah yang ditanam di kawasan zon penampungan atau tanah rizab sungai milik kerajaan dengan syarat mendapat kebenaran terlebih dahulu.

**Jadual 2.** Potensi kegunaan flora dalam persekitaran Sungai Merbok

Kategori	Jenis flora	Potensi kegunaan
Bakau	Pelbagai jenis spesies bakau seperti berus mata buaya, gedabu, jeruju, api-api jambu, tumu, beluntas paya dan lain-lain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ramuan perubatan tradisional dan konvensional</li> <li>• Pucuk, buah, kekacang untuk sayuran, dan ulaman herba</li> <li>• Kegunaan bahan minuman seperti minuman herba dan teh</li> </ul>
Buluh	Spesies buluh beting dan tumpat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rebung untuk makanan</li> <li>• Batang untuk komersial</li> </ul>
Berembang	Salah satu spesies bakau	Pembiakan kelip-kelip
Nipah	Nipah Ekor Tikus, Bangsa Sawa dan Tembaga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sap untuk cuka dan nira</li> <li>• Daun untuk anyaman tikar, atap, bakul dan rokok daun</li> </ul>

Pengalaman dan pengetahuan tentang kegunaan pokok nipah terutama dalam penghasilan nira nipah berupaya memperkenalkan minuman alamiah ini sebagai minuman tradisi yang mempunyai banyak khasiat kepada kesihatan seperti untuk merawat demam, batuk, mengatasi sembelit dan menyejukkan badan. Buah nipah yang berwarna putih jernih juga boleh dimakan mentah, dijadikan agar-agar dan kerap digunakan sebagai bahan yang dicampur dalam campuran ais kacang dan minuman *lai chi kang*. Selain itu, produk berasaskan nipah selain minuman nira dan buah mentah ialah jeli nipah (dari buah nipah pra matang) serta penghasilan cuka nira (nira yang diperam untuk perasa makanan dan penawar penyakit darah tinggi) serta anyaman daun nipah untuk pelbagai guna menunjukkan keistimewanya yang tersendiri. Sehubungan itu, wajarlah sumber flora ini diketengahkan melalui pembangunan pelancongan kuliner Lembah Bujang agar menjadi tarikan pelancong di samping menjadikannya produk yang dapat dikomersialkan untuk peningkatan pendapatan penduduk tempatan.



**Rajah 4.** Pokok nipah dan cara menadah air nira daripada dahan nipah kepada bungkus air nira untuk jualan

Selain aktiviti menjamu selera, terdapat pelbagai aktiviti riadah, rekreasi dan pelancongan yang dapat dijalankan di Sungai Merbok dan persekitarannya. Antara aktiviti yang terkenal ialah menaiki bot menyusuri sungai, melawat tapak arkelogi Tamadun Kedah Tua, melawat warisan sejarah tempatan, memancing, melihat burung, mengutip kerang-kerangan liar, melawati sangkar ternakan ikan dan ternakan tiram secara komersial. Kesemua aktiviti yang dijalankan ini, tidak akan sempurna jika tidak disertai dengan aktiviti menjamu selera atau aktiviti makan dan minum semasa lawatan. Secara tidak langsung, terdapat pelancong yang memilih sesuatu destinasi pelancongan disebabkan oleh faktor makanan. Pelancong dalam kategori ini, setia dan amat berpotensi untuk berkunjung semula ke lokasi yang sama pada masa akan datang (Ardabili et al., 2011).

### **Cadangan penambahbaikan**

Pembangunan pelancongan kulineri Lembah Bujang yang berasaskan sumber fauna dan flora dalam persekitaran Sungai Merbok mempunyai potensi untuk direalisasikan. Namun, dapatan kajian mendapati beberapa tindakan segera amatlah diperlukan. Antara cabaran dan cadangan penambahbaikan ini termasuklah seperti berikut:

#### *Masalah papan tanda dan pasaran*

Wujud keperluan untuk menyediakan lebih banyak papan tanda atau pandu arah untuk memudahkan para pelawat atau pelancong menjejaki lokasi sumber flora dan fauna serta tempat penyediaan makanan atau gerai jualan makanan berkaitan. Begitu juga dengan masalah penyampaian maklumat sama ada dalam bentuk media cetak atau media komunikasi perlu ditingkatkan untuk pasaran dan memperkenalkan makanan atau masakan berkaitan. Dengan kemajuan teknologi digital semasa, aplikasi mudah alih untuk hebahan sesuatu maklumat yang berkenaan perlu segera digunapakai dan dibangunkan. Kemudahan ini akan berupaya mengkomersialkan produk makanan tempatan kepada pelancong. Keunikan penawaran makanan oleh sesuatu tempat pelancongan akan diingat sebagai kenangan atau pengalaman oleh pelancong kerana ia menonjolkan identiti setempat (Lin & Mao, 2015). Serunding lokan contohnya telah dijual secara kecil-kecilan tanpa menggunakan medium pemasaran yang pelbagai walaupun permintaan adalah tinggi terutamanya di musim perayaan. Jadi dengan usaha pengkomersialan produk dengan kaedah pasaran untuk hebahan luas pada skala yang lebih besar dan dekat dengan pelancong akan dapat merealisasikan penyebaran produk makanan hasil sumber flora dan fauna Sungai Merbok ke peringkat yang lebih membanggakan misalnya ke persada dunia.

### *Kekurangan bahan mentah atau pengeluaran terhad*

Keperluan menyediakan sumber atau bahan mentah yang mencukupi adalah penting bagi memastikan kesinambungan penjualan dan prestasi berterusan konsep yang akan dibangunkan. Sehubungan dengan ini, lebih banyak latihan, khidmat nasihat dan pemantauan perkembangan oleh agensi yang terlibat seperti Jabatan Perikanan, Jabatan Pertanian, Perhilitan amatlah diharapkan bagi meningkatkan pengeluaran sumber flora dan fauna berkaitan. Inovasi dan kreativiti daripada penggunaan teknologi semasa perlu diperkenalkan bagi meningkatkan jumlah pengeluaran dan mengurangkan masa menunggu pelanggan ketika memesan makanan. Penggunaan sangkar ternakan untuk udang, ikan dan tiram dalam Sungai Merbok, misalnya di Kampung Pengkalan Bujang, Segantang Garam, Sungai Gelam, Bukit Inas dan lain-lain masih belum mencapai permintaan dan perlu dibina dengan lebih banyak. Oleh itu suatu insentif peruntukan atau pembiayaan khas perlu dibentuk untuk menggalakkan lebih banyak pembinaan sangkar ternakan ikan, udang dan tiram ini. Kesemua saranan ini adalah relevan agar penduduk setempat yang terlibat terus bersemangat dalam merealisasikan pembangunan konsep pembangunan kulinari ini tanpa menjejaskan kualiti dan kelazatan makanan yang dihasilkan.

### *Kekurangan kemudahan perkhidmatan dan sokongan pelancongan*

Keadaan sekitar kawasan perniagaan makanan atau pengeluaran sumber flora dan fauna perlu menyediakan kemudahan seperti tempat letak kereta, tempat menjamu selera, laluan berturap dan perkhidmatan sokongan seperti bilik air dan tempat solat agar pengunjung akan lebih selesa ketika menjamu selera bersama ahli keluarga atau sahabat handai. Selain daripada itu, persekitaran kawasan perlu diselenggara rapi dan sempurna agar wujud jaminan keselamatan dan kesejahteraan pengunjung semasa berada dalam persekitaran lokasi. Bantuan daripada pihak berkuasa tempatan dalam sokongan perkhidmatan asas ini sentiasa dialu-alukan.

### *Masalah komitmen pengusaha masakan dan pengeluar makanan dalam kalangan penduduk setempat*

Pengetahuan tentang pengurusan perniagaan dan etika berniaga yang bersepadu dan profesional perlu diterap kepada pengusaha masakan dan pengeluar makanan dalam kawasan Lembah Bujang agar mereka sentiasa komited dan bertanggungjawab dengan perniagaan yang dijalankan dimana sahaja mereka berada tanpa mengira masa. Hal ini adalah kritikal kerana ia berupaya mempengaruhi persepsi masyarakat terhadap jenama dan imej setempat yang diwakili. Semua syarat dan prosedur menjalankan perniagaan atau proses pengeluaran perlu dipatuhi. Sifat atau budi pekerti mulia seperti ramah mesra, senyum selalu dan bertimbang rasa serta amalan sihat perlu sentiasa digarap agar kekal menjadi kenangan positif dan pengalaman terbaik untuk tarikan kunjungan semula kepada setiap pengunjung. Namun, jika sebaliknya yang berlaku akan membawa kesan negatif misalnya terhadap promosi dan jualan untuk masa akan datang akibat pengaruh “viral” dalam kemajuan teknologi semasa. Oleh itu, perlu diadakan kempen atau program daripada semasa ke semasa untuk meningkatkan kesedaran tentang hal ini dan kepentingan untuk mereka bertanggungjawab menjaga budaya dan warisan masakan dan makanan masing-masing.

### *Kekurangan pengusaha dan tenaga kerja muda*

Adalah dicadangkan agar beberapa latihan dan proses penyampaian maklumat mengenai resepi masakan dan waris pelapis seperti proses mendokumentasikan dan menganimasikan



kaedah memasak dan tatacara menikmati sesuatu masakan wajar diberikan perhatian. Hal ini adalah kritikal agar resepi turun temurun dan kaedah tradisional yang diamalkan ini kekal segar dan lestari dalam merealisasikan untuk tarikan pelancongan kulinari di Lembah Bujang pada masa depan. Bagi menarik minat pengusaha muda, dicadangkan pertandingan inovasi bagi mencungkil kreativiti dilaksanakan daripada semasa ke semasa. Pelbagai pameran masakan dan festival makanan perlu sentiasa dianjurkan bagi mengenalpasti dan menonjolkan masakan dan makanan yang boleh digunakan dalam membangunkan konsep pelancongan kulinari dalam kawasan ini.

#### *Kekurangan pakej pelancongan dan keperluan menambah pengalaman pelancong*

Agensi pelancongan untuk mempromosi pelancongan di Lembah Bujang adalah terhad. Oleh itu masih terdapat kekurangan dalam penyediaan pakej pelancongan untuk memasarkan kelebihan dan kelazatan makanan dan masakan di Sungai Merbok seperti ternakan tiram. Sehingga kini hanya satu agensi pelancongan iaitu Riverside Travel & Tours Sdn. Bhd yang melibatkan aktiviti merasai kesegaran dan kenikmatan memakan tiram secara mentah di tapak ternakan tiram di Kampung Sungai Batu. Oleh itu, disarankan agar agensi pelancongan lain dan pihak pengurusan tempatan, perlu bersama-sama menambah aktiviti seperti penganjuran festival atau karnival makanan untuk memantapkan lagi pakej dalam pelancongan kulinari ini nanti. Lain-lain aktiviti yang boleh dijalankan untuk melengkapkan pakej ini ialah melibatkan pelancong secara terus dalam aktiviti berkaitan makanan dan masakan masyarakat tempatan, misalnya melibatkan mereka dalam usaha mencari lokan atau menanam benih pokok bakau di sepanjang zon penampungan Sungai Merbok. Pengalaman menanam benih bakau dan mengutip lokan sebagai salah satu aktiviti pelancongan akan membolehkan para pelancong untuk lebih menghargai sumber alam dan kekal sebagai kenangan indah yang sukar untuk dilupakan.

### **Kesimpulan**

Dapatan kajian mendapati Lembah Bujang sememangnya kaya dengan pelbagai sumber alami. Keunikan dan kelazatan makanan yang dihasilkan sumber flora dan fauna dalam persekitaran Sungai Merbok ini perlu diterokai, dikomersialkan dan ditonjolkan kepada masyarakat umum, terutama untuk elemen makanan dan masakan yang berunsur tradisional serta merentas budaya bangsa masyarakat setempat. Sumber alami yang dimiliki ini sewajarnya ditambah jumlah pengeluaran dan dikomersialkan kerana berupaya menjadi nilai tambah dan mampu membantu menaikkan imej Lembah Bujang sebagai sesebuah destinasi pelancongan kulinari yang menarik daripada pelbagai dimensi. Pelancong bukan sahaja mendapat pengalaman untuk merasai makanan tempatan seperti serunding lokan dan nira nipah di Mukim Bujang malah secara tidak langsung dapat menambahkan pengetahuan tentang makanan tersebut. Pendedahan kepada makanan baharu yang mungkin tidak terdapat di tempat mereka sendiri seperti penglibatan dalam proses pengeluaran seperti mengutip lokan, menanam benih bakau serta terlibat dalam penghasilan ubatan herba atau haiwan, akan menambahkan lagi pengalaman kepada pelancong yang terbabit. Pengetahuan dan pengalaman ini bakal mendorong lawatan semula pelancong pada masa akan datang.

Pembangunan pelancongan kulinari akan direalisasikan apabila lebih banyak masakan diketengahkan melalui pertandingan resepi baharu menggunakan ramuan dan bahan berasaskan sumber flora dan fauna sedia ada. Inovasi dan kreativiti melalui penggunaan teknologi terkini serta penyepaduan produk tambah nilai bagi mengekalkan proses penyediaan makanan secara tradisional tanpa mengugut kualiti rasa dan aroma semulajadi

perlu sentiasa digalakkan agar produk sentiasa lazat, lebih menarik dan berdaya tahan untuk terus menjadi tarikan pelancong ke Lembah Bujang. Hal ini kerana telah terbukti bahawa unsur makanan dan citarasa terhadap masakan telah berjaya menarik pelancong di tempat pelancongan terkenal seperti Perancis, Turkey dan India melalui pelancongan kulineri mereka.

Bagi menjayakan pembangunan pelancongan kulineri ini, beberapa kekangan seperti masalah pasaran, masalah pengeluaran dan penyediaan kemudahan prasarana pelancongan perlu segera ditangani oleh pihak pembuat dasar dan pihak pengurusan bertanggung jawab seperti Majlis Perbandaran Sungai Petani. Begitu juga dengan sifat keprihatinan, peka dan bertanggungjawab penduduk setempat yang terlibat sebagai pengusaha makanan atau pembekal bahan mentah berasaskan sumber flora dan fauna agar segera disemai dan ditingkatkan oleh pihak yang berkaitan agar persekitaran Sungai Merbok kekal terpelihara dan membawa keuntungan dan kesejahteraan kepada komuniti setempat. Ternyata kelebihan Lembah Bujang yang memiliki tapak warisan ketamadunan Kedah Tua dan Rizab Biosfera UNESCO akan lebih menyerlah dengan kehadiran unsur-unsur pelancongan kulineri yang akan dilaksanakan kelak. Pembangunan pelancongan kulineri ini akan menjadikan Lembah Bujang bahan bualan ramai dan tambahan tarikan untuk pelawat tempatan dan pelancong antarabangsa mengunjunginya dan menjadi destinasi pelancongan yang wajib dilawati pada suatu hari nanti.

## Penghargaan

Penulis ingin merakamkan penghargaan kepada Universiti Sains Malaysia untuk Geran Penyelidikan Universiti kepada Kluster Penyelidikan Pelancongan Lestari (Geran No. 1001/PTS/8660012) yang membolehkan kajian dan penulisan ini dapat dihasilkan.

## Rujukan

- Ardabili, F.S., Rasouli, E., Daryani, S.M., Molaie, M., & Sharegi, B. (2011). The role of food and culinary condition in tourism industry. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 9(6), 826-833.
- Boyne, S., Williams, F., & Hall, D. (2002). The isle of Arran taste trail. In Hjalager, A.M., & Richards, G. (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp.91-114). London, England, Routledge.
- Corigliano, A. (2002). The route to quality: Italian gastronomy networks in operations. In Hjalager, A.M., & Richards, G. (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp.166-185). London, England, Routledge.
- Fatan Hamamah Yahaya. (2003). Potensi tumbuh-tumbuhan sebagai ubat-ubatan. *Jurnal e-Sumber*, 1, 1-13.
- Fatimah Hassan (2009). *Pemasaran tempat: Pendekatan pembangunan wilayah*. Pulau Pinang, Penerbit Universiti Sains Malaysia.
- Giesen, W., Wulfraat, S., Zieren, M., & Scholten, L. (2007). *Mangrove Guidebook for Southeast Asia*. FAO, Bangkok, Thailand and Wetlands International, Wageningen, Netherlands.
- Hall, M., & Mitchell, R. (2001). Wine and food tourism. In Douglas, N., & Derrett, R. (Eds.), *Special interest tourism* (pp. 307-325). Australia, John Wiley.
- Harifah Mohd Noor, Rosmiza Mohd Zainol, New Gaik Ling, Jabil Mapjabil, Ruzila Ismail, Badariah Ab Rahman, Mohd Jirey Kumalah. (2015). Faktor budaya dan bukan budaya

- dalam mempengaruhi lawatan ulangan: Kajian kes pelancong asing Pulau Pinang. *Geografia Malaysian Journal of Society and Space*, 11(12), 52-63.
- Hashimoto, A., & Telfer, D.J., (2013). Green tourism souvenirs in rural Japan: Challenges and opportunities. In *Tourism and souvenirs: Global perspectives from the margins*, United Kingdom, Channel View Publications.
- Jabatan Perparitan dan Saliran Negeri Kedah. (2015). Kategori lembangan saliran. Retrieved from <http://www.kedah.gov.my/jpskmb/>.
- Lai, M.Y., Khoo-Lattimore, C., & Wang, Y. (2017). Food and cuisine image in destination branding: Toward a conceptual model. *Tourism and Hospitality Research*, 1-18. <https://doi.org/10.1177/1467358417740763>
- Long, L. (2004). *Culinary tourism*. Lexington, KY, The University Press of Kentucky.
- Noor Alyani Nor Azazi, Habibah Ahmad, & Hamzah Jusoh. (2016). Ekonomi pengalaman dalam sektor gastronomi dari lensa komuniti setempat. *Geografia Malaysian Journal of Society and Space*, 12(11), 137-155.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25, 297-305.
- Ray, T. (2014). Customary use of mangrove tree as a folk medicine among the Sundarban resource collectors. *International Journal of Humanities, Arts and Literature*, 2(4), 43-48.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption. In Hjalager, A.M., & Richards, G., *Tourism and Gastronomy*. London, Routledge.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland; Five cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Urry, J. (2002) *The tourist gaze*. (2<sup>nd</sup> Ed.). London, Sage.